



Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore D.O.C.G. BRUT

Abbinamenti: il suo basso tenore zuccherino lo rende gradevolissimo a tutto pasto, soprattutto con risotti a base di verdure e secondi leggeri di pesce o carni bianche. Provatelo con il sushi!

DENOMINAZIONE: Conegliano-Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.

VITIGNO: Glera 100%

ALTIMETRIA: 100-150 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C

CONSERVAZIONE: Al buio, in un luogo fresco e
asciutto

SHELF-LIFE: 12/18 mesi

TIPOLOGIA: Vino spumante bianco brut

VIGNETO: Collinare

TIPOLOGIA DI TERRENO: Argilloso

RESA PER ETTARO: max 135 q/ha

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 gr/l

SMALTIMENTO:

Verifica le disposizioni
del tuo Comune

